



伝統料理

について



伝統料理を調べようと  
思ったキツカケ





それは...

児童A・・・栗島に来て初めて千代華食べたとき、食べたことのない食感と味でとても美味しく調べてみたい、作ってみたいと思ったから

児童B・・・小さい頃からわっぱ煮などを食べていたけれど、実際に作ってみたりもっと調べてみたいと思ったから。

児童C・・・去年、伝統料理を調べたけれど、まだ、自分が知らない伝統料理を調べてみたくなったから

ですが...

伝統料理を作っている写真やレシピがインターネットなどで見つからず、わっぱ煮や千代華の作り方がわかりませんでした。



また、

作り方を知っている方の連絡先が分からず、どうすればよいのか分かりませんでした。





だから…

まずは伝統料理について地域の方に聞いてみました！



地域の方に伝統料理のことを聞き、これらが伝統料理だとわかりました。

- ・ わっぱに
- ・ おびら（マダラの子供）
- ・ 笹だんご
- ・ えごねり
- ・ いもだこ
- ・ 冷や汁
- ・ 芋の花もち
- ・ ちよか
- ・ あぶらみそなどです。





次に…

わっぱ煮について釜谷の民宿である  
渡佐も、作っていることに気づき、調べま  
した。



# わっぱにの説明

粟島の名物料理。杉を曲げて作った“わっぱ”という器に、磯魚と味噌を入れてお湯を注ぎ、真っ赤に焼いた石を落とした漁師料理。その時期に旬の捕れたて磯魚（メバル・カワハギなど）を使います。



## 渡佐にわっぱにをインタビュー！！

Q、なんで白魚なんですか？

A、青魚はないから

Q、内浦と釜谷は何が違うんですか？

A、内浦ではお酒を入れるけれど、  
釜谷では、お酒を入れない





次に…千代華について

最初は、連絡先がわからず、悩んだのですが、地域の方から連絡を繋いでくださり連絡先がわかりました。





## 千代華の作り方

### 1、千代華の生地を作る

※生地の作り方は、企業秘密！！

## 2、油をしき、生地をしく

板に、あぶらをしき  
生地をしく



### 3、焼き具合を見てあんこを乗つける

焼き具合を見る

あんこを乗つける



## 4、あんこをつつむ！！

あんこをつつむ



# 5、パックに入れる！！

パックに入れる



## 6、完成

美味しかったな～





## 感想やこれからのこと

児童A...わっぱにの、歴史や違う地域の伝統料理の作り方などを調べてみたいです。

児童B...千代華の作り方、わっぱにの作り方伝統料理についてなどを知れました。なので、このことを活かしわっぱ煮会でもスムーズにできるようにしたいです。

児童C...最初は、千代華の連絡先がわからなかったけど、村の人の手を借りて、無事に「千代華」という伝統料理を知れてよかったです。

## まとめ



あわしまには、  
たくさんの伝統料理があります。  
なのであわしまに来て伝統料理を  
食べてみてください!!



今後は…

- ・チラシを作って多くの人に  
見てもらう

これで終わります！  
ぜひ芋の花もちのポスターを見て、  
QRコードを読み取り芋の花もちの  
レシピを見てみてください

## 参考資料

<https://awa-isle.jp/shop/%E5%8D%83%E4%BB%A3%E8%8F%AF-%E5%8B%9D%E3%81%A1%E3%82%83%E3%82%93/>

栗島グルメ

ありがとう



PATRABI